



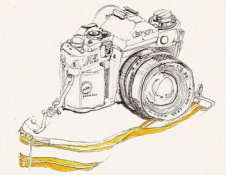
Beaumar
PETUNIA
BALEARIC IBIZA ISLANDS



DOSSIER DE PRESSE
2026

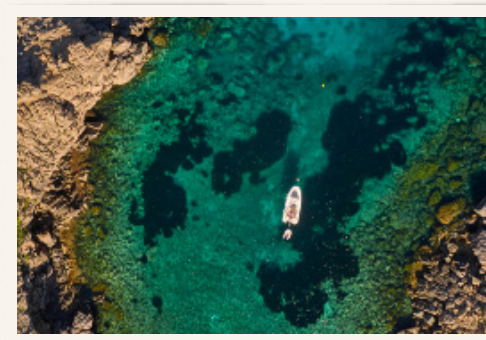


PETUNIA UN HAVRE SOLAIRE À IBIZA



D'UN MOT

Petunia célèbre cet âge d'or, entre sérénité et énergie : d'un côté les jardins luxuriants et des espaces bien-être plongeant sur Es Vedrà. De l'autre, les chambres et suites déclinent une écriture sobre faite de murs blanchis à la chaux, de bois brut et de tons naturels ponctuée de pièces singulières et colorées qui racontent l'histoire de l'île sans perturber l'harmonie. Même vibration au bord de l'immense piscine bordée de palmiers, comme dans les trois restaurants grands ouverts sur la nature.





CHAMBRES & SUITES

Entre héritage et douceur de vivre, les 17 chambres et 25 suites de Petunia - dont 20 pensées pour les séjours en famille ou entre amis - mêlent élégance bohème et esprit ibizenco traditionnel. De terrasses et balcons baignés de soleil, les espaces s'imprègnent du magnétisme d'Es Vedrà dont la présence enveloppe d'une énergie singulière.



ARCHITECTURE

À Petunia, l'architecture, sous l'impulsion d'Atelier Saint-Lazare, épouse l'âme d'Ibiza sans jamais la figer. L'agence a imaginé un hôtel en résonance avec l'île, où lumière, matériaux naturels et volumes épurés créent des espaces simples et justes. Inspirés des fincas traditionnelles, les intérieurs mêlent murs blanchis à la chaux, bois brut et touches décoratives singulières qui racontent l'histoire de l'île sans perturber l'harmonie. De son côté, Juan Ramos, artisan et gardien du patrimoine, a restauré l'existant avec minutie, du mobilier maçonné aux tables en carrelage, insufflant aux lieux une respiration élégante entre héritage et modernité.

L'esprit d'Ibiza se lit aussi dans ses détails. César Nuño Pacheco Cifuentes et les verreries Gordiola ont conçu des pièces uniques en

verre soufflé – suspensions organiques, vases sculpturaux, appliques délicates – qui captent la lumière et prolongent le dialogue entre artisanat et contemporanéité. À l'extérieur, les jardins pensés par Juan Masedo célèbrent la flore méditerranéenne avec un équilibre subtil entre spontanéité et maîtrise, en harmonie avec l'environnement.

Chaque espace, intérieur ou extérieur, dialogue avec Es Vedrà et le paysage environnant, créant un rythme méditerranéen où la lumière, le silence et le magnétisme de l'île deviennent partie intégrante de l'expérience. Pour compléter cette immersion sensorielle, l'agence musicale Spectre a composé une bande-son sur mesure : une playlist solaire aux rythmes du sud, qui accompagne tous les moments de la journée.





ANTOINE RICARDOU

« J'avais envie que les chambres deviennent de vrais havres de repos, où l'on puisse laisser passer le vent pour la sieste, le sommeil ou simplement se détendre. L'énergie, elle, se trouve à l'extérieur, bien au-delà de la nature et des couleurs : elle est dans Es Vedrà, comme un rayon de soleil permanent, un arc-en-ciel qui traverse tout l'hôtel. »

Antoine Ricardou, architecte.

Principales références - art program

- Franco Kour, toiles, huile ou aquarelle
- Gwenaëlle Grandjean, dessins, encre ou crayon
- Antoine Ricardou, pastels
- Éditions Midi, bouts de lit
- Luz Edition, suspensions
- César Nuño Pacheco Cifuentes, suspensions, vases, appliques, verre soufflé



GASTRONOMIE

La Mesa d'Es Vedrà, les saveurs des Baléares

Avec le légendaire rocher d'Es Vedrà en bout de table, l'âme des Baléares prend vie dans chaque assiette. Les produits de saison, souvent issues du potager de l'hôtel, s'épanouissent dans des plats traditionnels, revisités avec élégance. Ou comment découvrir la région, sans bouger.

La Mirada, en tête-à-tête avec Es Vedrà

Sur le rooftop de Petunia, on déguste une cuisine crue aux influences méditerranéennes, face au spectaculaire coucher de soleil sur le rocher mythique. Le tout accompagné de cocktails et DJ sets sur mesure.

Los Olivos, esprit tapas

À l'ombre des jardins de Petunia, le restaurant Los Olivos propose une cuisine typiquement ibérique, parfaite pour un déjeuner décontracté ou un en-cas d'après-midi. Petites assiettes à partager façon tapas sont complétées par des poissons grillés de la pêche du matin et des viandes locales pour les plus grandes faims.

La Mesa d'Es Vedrà

—

74 couverts

Petit-déjeuner : 8h – 10h30

Dîner : 19h – 22h30

La Mirada Rooftop

—

68 couverts

Bar/dîner : 18h30 – 22h30

Los Olivos

—

50 couverts

Déjeuner : 13h – 16h



BALTASAR RIGO



Les Baléares pour inspiration

Face à la majesté d'Es Vedrà, Baltasar Rigo insuffle à la cuisine de Petunia une identité profondément enracinée dans les traditions baléares. Chef passionné et gardien d'un patrimoine gastronomique riche, il réinterprète avec finesse les saveurs de son île natale, en mêlant authenticité et innovation avec pour objectif de sublimer les produits locaux, respecter les saisons et raconter les Baléares dans chaque assiette. À sa table, la cuisine est un voyage, un hommage vibrant à Ibiza.

Un parcours entre passion et excellence

Originaire de Majorque, Baltasar Rigo fait ses premières armes à l'IES Juniper Serra de Palma avant de rejoindre la brigade du prestigieux hôtel Nixe Palace. Avidé de perfectionnement, il se forme au Bistro Guggenheim à Bilbao sous la houlette de Josean Aluja (*Michelin), où il découvre l'exigence et la créativité nécessaires à la haute gastronomie. Son parcours le mène ensuite aux côtés d'Albert Adrià (*Michelin) au restaurant Pakta de Barcelone, où il affine sa rigueur et son sens du détail. De retour aux Baléares, il met son savoir-faire au service d'établissements emblématiques comme Fonsanta, Finca Serena et Can Ferrereta, façonnant peu à peu une cuisine qui lui ressemble : sincère, raffinée et ancrée dans son terroir.



Un hommage aux Baléares

Baltasar Rigo magnifie la cuisine des Baléares, un territoire où la mer et la terre s'entrelacent dans une harmonie parfaite. Chaque ingrédient raconte une histoire, chaque recette perpétue un héritage. Le Chef puise son inspiration dans les marchés locaux, les paysages baignés de lumière et les souvenirs de son enfance. La sobrasada, le fromage de Mahón, le corb noir ou encore le riz sous toutes ses formes, deviennent les piliers d'une cuisine sensible et instinctive. Soucieux de préserver l'essence des plats traditionnels, il apporte néanmoins une touche de modernité, jouant sur les textures et les associations de saveurs pour surprendre sans jamais dénaturer, comme dans son Gazpacho de fraises épicé, tartare de crevettes rouges et citron en saumure ou son Sandwich au calamar croustillant, salade de chou, mayonnaise au kimchi.

Une invitation à (re)découvrir la générosité baléaire, entre mémoire et innovation.



BIEN-ÊTRE

Ibiza est réputée pour sa spiritualité, et aucun lieu n'incarne mieux cette aura qu'Es Vedrà, majestueux et tranquille. Face à ce rocher, Petunia s'impose comme l'endroit idéal pour se reconnecter et se ressourcer. Chaque instant de la journée appelle au bien-être, des séances de yoga et Pilates dans les jardins verdoyants, aux massages apaisants comme à des sessions actives dans la salle de fitness. Un véritable havre de paix pour une reconnexion du corps et de l'esprit.

Face à l'iconique Es Vedrà, au cœur des jardins parfumés de l'hôtel, la piscine de Petunia offre des moments de pure détente, entre baignades apaisantes et farniente sur les transats à l'ombre des palmiers. Idéal pour se laisser emporter par les vibrations envoûtantes d'Ibiza.



EXPÉRIENCES

À Petunia, l'expérience va bien au-delà du simple séjour et l'hôtel invite à découvrir l'île d'Ibiza sous un autre angle. Explorez les paysages sauvages d'Ibiza en bateau, en paddle ou à pied, ses criques secrètes et villages pittoresques... Chaque activité est l'occasion de plonger en immersion dans la culture et les traditions locales.

Beaumier

PETUNIA

BALEARIC

IBIZA

ISLANDS

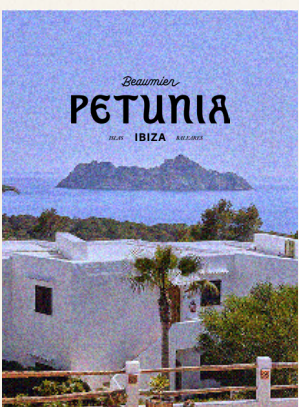
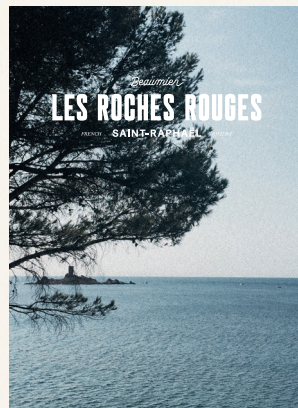
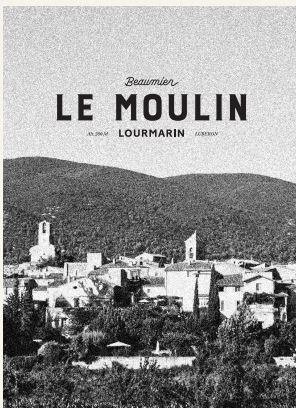
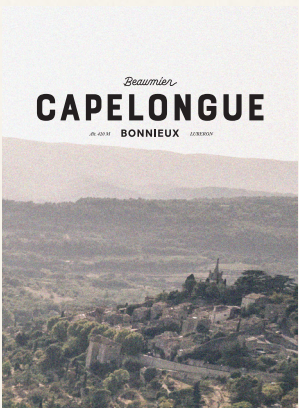
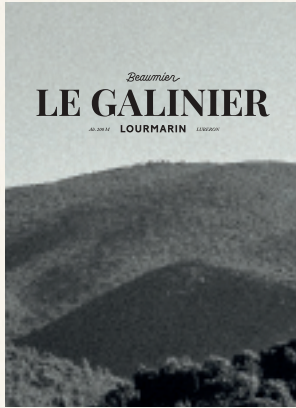
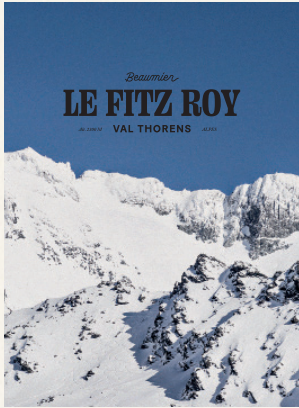
LOCAL

Avec un équilibre parfait entre animation et nature préservée, entre plages idylliques, criques ensoleillées et sentiers de randonnée, Ibiza, l'île aux mille facettes, a tout pour séduire quiconque la visite.

Proche de Petunia, le village de Sant Josep de sa Talaia conserve son authenticité tout en restant animé. Au pied de l'hôtel, Cala d'Hort, avec sa plage de sable et de galets, offre une vue spectaculaire sur Es Vedrà, idéale pour admirer des couchers de soleil inoubliables.



Le groupe Beumier exploite aujourd'hui neufs hôtels en Europe



BEAUMIER

Loin des clichés et des standards internationaux, Beumier s'inspire de chacune de ses destinations naturelles pour créer une histoire sur mesure, empreinte de sens, portée par un collectif passionné.

Chaque hôtel invite ses hôtes à une immersion totale dans son environnement immédiat. Des sommets enneigés des Alpes françaises et suisses aux rivages baignés de soleil de la Méditerranée, en passant par la beauté intemporelle de la Provence, Beumier redéfinit les contours d'un luxe sensible, alliant quête d'authenticité, sens profond de l'hospitalité et engagement éthique.

PETUNIA

CARRER DE SA PALA MARINA,
SANT JOSEP DE SA TALAIA
CALA CARBÓ, 07830 IBIZA
ESPAGNE

WWW.BEAUMIER.COM

RELATIONS PRESSE

FRANCE

Victoria Enoux

+33 (0)6 07 68 41 55

v.enoux@beaumier.com

ROYAUME-UNI / ÉTATS-UNIS

Re:Agency

UK : 21A Noel Street, London, W1F 8GR / +44 7501 948 351

US : 223 West 13th Street, The Studio, New York, NY, 10011 / +1 (718) 877 1787

beaumier@re-agency.com



www.beaumier.com

PETUNIA